Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 49-6 (2005) (Arabic): VEGETABLE EDIBLE OILS - Part 6: SOYA BEAN OIL

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN
IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT
PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م.ق.م ٤٩ – ٦ / ٢٠٠٥

كودكس ٢١٠ / ١٩٩٩

الزيوت النباتية المعدة للطعام

الجزء السادس :

زيت فول الصويا

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٢/١٣

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م.ق.م ٤٩ جـــ ٦ / ٢٠٠٥

كودكس ٢١٠ / ١٩٩٩

مقـــدمــــــــة

م.ق.م ٤٩ جـ ٦ / ٢٠٠٥الخاصة بـ " زيت فول الصويا " تلغي وتحل محل أخر إصدار لها عام ١٩٩٣ متماثلة فنيا مع المواصفة الدوليـة كودكـس ٢١٠ / ١٩٩٩ الخاصة بـ " الزيوت النباتية المسماة "

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٣/٣ الخاصة بالزيوت والدهون ومنتجاتهما

www.pdftron.com PDFSecure Demo

الزيـــوت النباتية المعدة للطعام

الجزء السادس : زيت فول الصويا

١- المجـال

تختص هذه المواصفات القياسية المصرية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بزيت فول الصويا *(seeds of Glycine max(L.) merr)* : المكرر والمعد للاستهلاك الآدمي

٢- التعاريـف

١/٢ زيت فول الصويا المكرر : وهو يتكون أساسا من جلسريدات الاحماض الدهنية والذى قد يحتوى على كميات صغيرة من اللبيدات الاخرى مثل الفوسفاتيدات والمركبات غير القابلة للتصبن والاحماض الدهنية الحرة الموجودة طبيعيا فى الزيت والمتحصل عليه من بذور فول الصويا بالاستخلاص سواء بالعمليات الميكانيكية او بالمذيبات والمعادل والمبيض والمزال الرائحة .

٣- الاشتراطات الأساسية

١/٣ يكون خالياً من أيه زيوت أو دهون أخرى .

٢/٣ يكون خالياً من الطعم والرائحة المتزنخة .

٣/٣ يكون له اللون والطعم والرائحة المميزة للصنف .

٤/٣ يكون رائقا خالياً من العكارة ومن المواد الأولية المستخرج منها ومن المواد التي استعملت فى تنقيته .

٥/٣ لاتزيد نسبه المواد المتطايرة عند درجة ١٠٥°س على ٠,٢٪ (وزن/وزن)

٦/٣ لاتزيد نسبه المواد غير القابلة للتصبن على ١٥ جم/كجم .

٧/٣ لايزيد رقم الحموضة على ٠,٦ مجم هيدروكسيد بوتاسيوم/جم زيت.

٨/٣ لا يزيد رقم البيروكسيد على ١٠ مليمكافىء من الاكسجين الفعال/كجم زيت .

٩/٣ لاتزيد نسبه العناصر المعدنية عن ما هو مبين :

حديد	١,٥ مجم/كجم
نحاس	٠,١ مجم/كجم
رصاص	٠,١ مجم/كجم
زرنيخ	٠,١ مجم/كجم

١٠/٣ لاتزيد نسبه الشوائب غير القابلة للذوبان على ٠,٠٥٪ (وزن / وزن)

١١/٣ لاتزيد نسبه المحتويات الصابونية على ٠,٠٠٥ ٪ (وزن / وزن)

١٢/٣ يتراوح محتوى الزيت من الأحماض الدهنية مقاسه باستخدام جهاز التحليل الكروماتوجرافى الغازي بين :

ك ١٢ : صفر	≤٠,٠٥- ١ ,
ك ١٤: صفر	≤٠,٠٥- ٢ ,
ك ١٦ : صفر	٨ – ١٣,٥
ك ١٦ : ١	≤٠,٠٥- ٢ ,
ك ١٧ : صفر	≤٠,٠٥- ١ ,
ك ١٧ : ١	≤٠,٠٥- ١ ,
ك ١٨ : صفر	٢ – ٥,٤
ك ١٨ : ١	١٧ – ٣٠
ك١٨ : ٢	٤٨ – ٥٩
ك١٨ : ٣	٤,٥ – ١١
ك ٢٠ : صفر	٠,١ – ٠,٦
ك ٢٠ : ١	≤٠,٠٥ – ٠,٥
ك ٢٠ : ٢	≤٠,٠٥ – ٠,١
ك ٢٢ : صفر	≤٠,٠٥ – ٠,٧
ك٢٢ : ١	≤٠,٠٥ – ٠,٣
ك٢٤ : صفر	≤٠,٠٥ – ٠,٥

١٣/٣ تكون الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات طبقا للتشريعات الصادرة عن هيئة الدستور الغذائي في هذا الشأن

١٤/٣ يتم تجهيز المنتج طبقاً لمدونة الممارسات الدولية الموصى بها والصادرة

عن هيئة الدستور الغذائى والمتعلقة بالقواعد العامة للاشتراطات الصحية فى الأغذية

(CAC/RCP -1 - 1969 ,Rev .3/1997) وأية نصوص أخرى ذات الصلة.

١٥/٣ يجب مراعاة المعايير الميكروبيولوجية الصادرة عن هيئة الدستور الغذائى.

(CAC / GL – 21 / 1997) والمتعلقة بمباديء وضع وتطبيق المعايير الميكروبيولوجية

١٦/٣ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن ، وفى حالة عدم وجود قرارات لأي من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية

١٧/٣ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ عليه .

٤- المعايير الوصفية

١/٤ خاليا من الطعم والرائحة الغريبة

٢/٤ الكثافة النسبية عند درجة ٢٠ °س / الماء عند ٢٠°س بين ٠,٩١٩ – ٠,٩٢٥ .

٣/٤ معامل الانكسار عند ٤٠ °س بين ١,٤٦٦ – ١,٤٧٠ .

٤/٤ رقم التصبن بين ١٨٩ – ١٩٥ مجم هيدروكسيد بوتاسيوم/جم زيت .

٥/٤ الرقم اليودي بين ١٢٤ - ١٣٩ .

٦/٤ معيار اللون بمقياس لوفيبوند ٣٥ أصفر / ٧ أحمر فى خلية مقاسها

٥,٢٥ بوصة

٧/٤ محتوي الزيت من التوكوفيرولات والتوكوترا ينولات (مجم/كجم) ما بين :

الفا-توكوفيرول	٩ – ٣٥٢
بيتا-توكوفيرول	≤٠,٠٥- ٣٦
جاما-توكوفيرول	٨٩ – ٢٣٠٧
دلتا-توكوفيرول	١٥٤ – ٩٣٢
الفا- توكوترا ينول	≤ ٠,٠٥ - ٦٩
جاما- توكوترا ينول	≤ ٠,٠٥ – ١٠٣
دلتا- توكوترا ينول	≤ ٠,٠٥
اجمالي التوكوفيرولات والتوكوترا ى اينولات	٦٠٠ - ٣٣٧٠

٨/٤ يتراوح محتوى الزيت من ديسميثيل الاستيرولات (محسوبة كنسبة مئوية من الاستيرولات الكلية) ما بين :

الكولستيرول	٠,٢ – ١,٤

البراسيكا ستيرول	≤٠,٠٥ – ٠,٣
الكامبا ستيرول	١٥,٨ – ٢٤,٢
استجما ستيرول	١٤,٩ – ١٩,١
بيتا سيتوستيرول	٤٧ – ٦٠
دلتا- ٥ – افيناستيرول	١,٥ – ٣,٧
دلتا- ٧ – استجما ستينول	١,٤ – ٥,٢
دلتا -٧ -افيناستيرول	١ – ٤,٦
استيرولات اخرى	≤٠,٠٥ – ١,٨
استيرولات كلية (مجم/كجم)	١٨٠٠-٤٥٠٠

٥- العبوات والبيانات

١/٥ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبه تكفل حمايته من حدوث أى تغير فى خواصة أو فى صلاحيته للاستهلاك الآدمى على ان لا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات القياسية الخاصة بالعبوات والقرارات الصادرة فى شأن الأوعية المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية .

٢/٥ يراعى ما جاء بالمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٤٦ ، ٣٣٨٦ على أن يوضح على العبوات أو البطاقات الملصقة عليها وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية التى يجوز كتابتها بإحدى اللغات الأجنبية الى جانب اللغة العربية :

١/٢/٥ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية

٢/٢/٥ اسم الزيت

٣/٢/٥ صافى المحتويات بالحجم (على ان لا يتعدى النقص فى الحجم عما هو مسموح به طبقا لما ورد بالمواصفة القياسية المصرية رقم ٢٢٩٥)

٤/٢/٥ تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية (كما هو منصوص عليه بالمواصفة القياسية المصرية رقم ٢٦١٣ جـ ٤ / ٢٠٠٢)

٥/٢/٥ بيان بالمواد المضافة فى حالة إضافتها .

٦/٢/٥ عبارة "إنتاج ج.م.ع" فى حالة الإنتاج المحلى وبلد المنشأ فى حالة الاستيراد

٣/٥ تنقل المنتجات المعبأة بطريقة تحفظها من التلوث والتلف الميكانيكي .

٤/٥ تخزن المنتجات المعبأة بعيداً عن ضوء الشمس المباشر وأيه مصادر للحرارة والرطوبة والمواد الضارة .

٦- طرق الفحص والاختبار

تجرى الفحوص والاختبارات طبقاً للمواصفات القياسية المصرية رقم ٥١ والمواصفات التى تصدرها الهيئة فى هذا الشأن .

٧- المصطلحات الفنية

زيت فول الصويا .... Soya bean oil (soybean oil)

زيت فول الصويا المكرر.. Refined Soya bean oil

٨- المراجع

CODEX STAN (210 – 1999)

CODEX STANDARD FOR NAMED VEGETABLE OILS

CODEX ALIMENTARIUS (VOLUME 8)

FATS AND OILS AND RELATED PRODUCTS . SECOND EDITION

(REVISED 2001)

الجهات التي اشتركت في تعديل المواصفات

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

كلية الزراعة – جامعة الأزهر

معامل وزارة الصحة

مصلحة الكيمياء

معهد التغذية

الغرفة التجارية بالقاهرة

شركة الملح والصودا المصرية

غرفة الصناعات الغذائية

إدارة مراقبة الأغذية – وزارة الصحة

الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات

الغرفة التجارية الأمريكية

الشركة القابضة للصناعات الغذائية

المجلس السلعي – قطاع التجارة الخارجية

جمعية المستثمرين بالعاشر من رمضان

شركة ارما للصناعات الغذائية

شركة صافولا سايم مصر

شركة مصر الخليج لتصنيع الزيوت

شركة مصر للزيوت والصابون

شركة الزيوت المستخلصة ومنتجاتها

معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية – وزارة الزراعة

كلية الزراعة – جامعة المنوفية

الهيئة العامة للتصنيع

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 49 - 3 / 2005

CODEX : 210 / 1999

VEGETABLE EDIBLE OILS

PART : 6

SOYA BEAN OIL

ICS :67.200

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality